A°. 1932.  N°. 71.

PUBLICATIEBLAD.

BESLUIT *van den 28sten Juni 1932, ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P. B. 1917 No. 58) voorzoover kaas betreft.*

IN NAAM DER KONINGIN!

DE GOUVERNEUR van Curaçao,

Overwegende, dat ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P. B. No. 58), houdende bepalingen tot het tegengaan van den verkoop van voor de Volksgezondheid nadeelige eet- en drinkwaren op het eiland Curaçao, het noodig is, het navolgende vast te stellen:

Heeft, den Raad van Bestuur gehoord, besloten:

Art. 1.

Onder kaas wordt verstaan het product, gevormd uit de vaste stof, verkregen door melk, ten deele of geheel ontroomde melk, room of een mengsel dezer vloeistoffen te stremmen.

Art. 2.

Onder kaashandelaar wordt in dit besluit verstaan:

1o. ieder, die er zijn beroep of nevenberoep van maakt kaas rechtstreeks aan verbruikers te verkoopen, onverschillig of dit geschiedt voor eigen rekening of voor rekening van anderen;

2o. ieder, die kaas inkoopt of ten verkoop ontvangt en tevens ten verkoop of ter aflevering in voorraad heeft, onverschillig of dit geschiedt voor eigen rekening of voor rekening van anderen.

Onder kaasbereider wordt in dit besluit verstaan, ieder door wien of onder wiens toezicht kaas wordt bereid of bewerkt, teneinde rechtstreeks te worden verkocht of in den groot- of kleinhandel te worden gebracht.

Art. 3.

Alvorens het bedrijf van kaasbereider of het beroep van kaashandelaar uit te oefenen, moeten de bij dit vak betrokkenen van dit voornemen opgave doen ten kantore van den Gouvernements-Veearts.

Zij, die reeds dit bedrijf of beroep uitoefenen, moeten binnen een maand na den dag van afkondiging van dit besluit, daarvan opgave doen ten kantore van den Gouvernements-Veearts.

Art. 4.

Kaas moet voldoen aan de volgende eischen:

a. zij mag uitsluitend vetbestanddeelen bevatten, welke van melk afkomstig zijn;
b. zij moet in deugdelijken toestand verkeeren;
c. schadelijke bestanddeelen mogen niet aanwezig zijn;
d. andere conserveermiddelen dan keukenzout mogen niet aanwezig zijn;
e. vreemde bestanddeelen, met uitzondering van specerijen, geringe hoeveelheden salpeter en calciumverbindingen en een geringe hoeveelheid orleans en onschadelijke dekmiddelen op de korst van de kaas, mogen niet aanwezig zijn.

Art. 5.

Kaas, voorzien van een deugdelijk Nederlandsch Rijks contrôle-merk wordt, voor zoover het de samenstelling ervan betreft, beschouwd als deugdelijk te zijn.

Art. 6.

De lokalen, waarin kaas wordt bereid of ten verkoop voorhanden kaas wordt bewaard, mogen niet in verbinding staan met slaap- en ziekenkamers, veestallen, veekoralen of erven, waar vee gehouden wordt en mogen niet als zoodanig of als woonkamers gebruikt worden.

Zij mogen niet in verbinding staan met privaten, urinoirs, beerputten of mestvaalten.

Art. 7.

Ieder kaasbereider of kaashandelaar is verplicht, indien te zijnen huize of ter plaatse, waar kaas bereid, bewerkt, ten verkoop voorhanden bewaard, of uitgestald wordt, een geval van besmettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt, hiervan binnen 24 uur, nadat hem het feit ter kennis is gekomen, schriftelijk mededeeling te doen of te laten doen aan den Directeur van den Openbaren Gezondheidsdienst, indien hij in het stadsdistrict woont en aan den betrokken districtmeester, indien hij in een der buitendistricten woont.

Gelijke verplichting rust op den kaashandelaar, indien hem ter kennis is gekomen, dat eenige ziekte voorkomt ten huize van een leverancier van wien hij zijn kaas betrekt of voorkomt ter plaatse alwaar die kaas wordt bereid of ten verkoop voorhanden wordt bewaard.

Art. 8.

Het is aan personen, lijdende aan zweren of etterende wonden in aangezicht of aan de handen, en aan personen, lijdende aan besmettelijke ziekten, verboden het bedrijf van kaasbereider of het beroep van kaashandelaar uit te oefenen of in zoodanig bedrijf of beroep werkzaam te zijn.

Art. 9.

1. Het is verboden, in een woning of op plaatsen, waar een geval van besmettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt' kaas te bereiden, te verkoopen of ten verkoop voorhanden te bewaren;
2. eveneens is het aan personen, in wier woning een geval van besmettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt, verboden kaas te bereiden; of zelf of door een der huisgenooten kaas te leveren of te doen leveren, rond te brengen of te doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren;
3. het bij lid 1 en 2 van dit artikel verbodene blijft van kracht totdat de lijder aan de besmettelijke ziekte vervoerd, overleden of genezen is en de lokalen, vaten en hulpmiddelen bij de kaasbereiding en kaashandel betrokken door de zorg van den Openbaren Gezondheidsdienst zijn ontsmet.

Art. 10.

Het is verboden kaas af te leveren of te doen afleveren, uit te stallen, of te doen uitstallen, rond te brengen of te doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren, afkomstig uit een woning, waarin een geval van besmettelijke ziekte is geconstateerd.

Van dit verbod kan door den Gouverneur, gehoord den Directeur van den Openbaren Gezondheidsdienst, ontheffing worden verleend.

Art. 11.

Ieder kaashandelaar is verplicht zijn ten verkoop voorhanden kazen of gedeelten van kazen minstens een meter van den vloer en zindelijk te bewaren op plaatsen, die niet toegankelijk zijn voor ratten, vliegen of andere insecten, een en ander ter beoordeeling van den Gouvernements-Veearts.

Art. 12.

Voor de beoordeeling of kaas voldoet aan de in dit besluit gestelde eischen, moet gebruik worden gemaakt van de onderzoekingsmethoden — aangegeven in de bij dit besluit gevoegde bijlage — voorzoover deze daarvoor toereikend zijn.

Art. 13.

Dit besluit, dat kan worden aangehaald als „Kaasbesluit 1932", treedt in werking op een nader door den Gouverneur te bepalen tijdstip.

Gegeven te Willemstad, den 28sten Juni 1932.

VAN SLOBBE.

De Gouvernements-Secretaris,

GRONEMEIJER

Uitgegeven den 6den Juli, 1932.
De Gouvernements-Secretaris,
GRONEMEIJER.

Bijlage, behoorende bij het P. B. 1932 No. 71.

METHODEN VAN ONDERZOEK.

1. Vocht.

3–5 gram van het gemiddelde monster worden snel afgewogen in een schaaltje en daarin met behulp van een medegewogen glazen staafje met een bekende hoeveelheid (25–30 gram) grofkorrelig uitgegloeid kwartspoeder of met zand goed dooreengemengd en fijngewreven.

Ter bespoediging van het onderzoek kan men kaas en kwartspoeder of zand na menging bevochtigen met 5 cm^3 sterke spiritus, verwarmen en daarna verder mengen.

Bij het gebruik van sterke spiritus moet vooral bij kaas met een laag vochtgehalte (oudere kaas) na de toevoeging van den spiritus, eerst ongeveer 15 minuten bij ten hoogste 70° C., voorgewarmd worden om spatten van de kaasmassa te voorkomen.

Het schaaltje met inhoud wordt in een droogstoof op ongeveer 105° C. gedroogd gedurende anderhalf uur waarna men deze in een exsiccator gedurende ongeveer een half uur boven sterk zwavelzuur laat afkoelen.

Hierna wordt het schaaltje direct uit den exsiccator gewogen. Het drogen wordt dan telkens een half uur voortgezet, totdat constant gewicht verkregen is.

2. Vet.

Drie tot vijf gram kaas worden in een Erlenmeyer kolfje van ongeveer 50 cm^3 inhoud met 10 cm^3 HCl (S.g.1,19), alsmede enkele korrels puimsteen voorzichtig verhit, totdat het eiwit is opgelost. Na bekoelen wordt het mengsel overgebracht in een buis volgens Röse-Gottlieb. Het kolfje wordt eerst met 10 cm^3 sterke spiritus en daarna achtereenvolgens met 25 cm^3 aether en 25 cm^3 petroleumaether nagewasschen. Elk dezer vloeistoffen wordt bij de kaasoplossing gevoegd, terwijl na elke toevoeging wordt geschud. Na ten minste 1 uur staan wordt het aether-petroleumaethermengsel in een vooraf gewogen kolfje van plus minus 150 cm^3 inhoud overgebracht. Vervolgens worden bij de vloeistof in de buis 10 cm^3 aether en 10 cm^3 petroleumaether gevoegd. Na elke toevoeging wordt geschud. Na ongeveer een half uur wordt het aether-petroleumaethermengsel wederom overgebracht in het kolfje van plus minus 150 cm^3 inhoud. Deze bewerking wordt nog eenmaal herhaald. Na afdestilleeren van het oplosmiddel wordt het kolfje met inhoud bij 102–105° C. gedroogd tot constant gewicht en gewogen.

3. Conserveermiddelen.

a. Boorzuur en boraten.

Ongeveer 10 g. kaas worden met 75 cm^3 water en 1 cm zoutzuur (S.g.1,19) gedurende een half uur onder herhaald omschudden op het waterbad verwarmd en het mengsel na afkoelen gefiltreerd. Het filtraat wordt met natronloog ten opzichte van phenolphtaleine zwak alcalisch gemaakt, zoo noodig gefiltreerd, tot 10 cm^3 uitgedampt en weer gefiltreerd. 5 cm^3 dezer vloeistof worden met 1/2 cm^3 zoutzuur (S.g.1,13) zuur gemaakt en met curcumapapier onderzocht. Een roodbruine kleur, vooral merkbaar bij drogen, welke bij bevochtiging met ammonia in een grijsblauwe kleur overgaat, wijst boorzuur aan.

b. Salicylzuur.

Ongeveer 10 g. kaas worden als bij het onderzoek op boorzuur behandeld. Het eerst verkregen zoutzuurhoudende filtraat wordt met ongeveer 50 cm^3 van een mengsel van gelijke deelen aether en petroleumaether een minuut lang flink geschud. De aetherische oplossing wordt met natronloog alcalisch gemaakt water geschud, deze waterige oplossing met verdund zwavelzuur zuur gemaakt en deze zure vloeistof met 25 cm^3 van een mengsel van gelijke deelen aether en petroleumaether uitgeschud. De aetherische oplossing wordt tweemaal met 5 cm^3 water gewasschen en dan onder toevoeging van enkele cm^3 water van aether-petroleumaether bevrijd. De helft van de waterige oplossing wordt met enkele druppels ferrichloride bedeeld, de andere helft met broomwater. Bij aanwezigheid van salicylzuur ontstaat met ferrichloride een violette kleur, welke bij toevoeging van spiritus of een weinig azijnzuur niet verdwijnt en wordt met broomwater een wit neerslag verkregen.

c. Benzoëzuur.

Ongeveer 10 g. kaas worden als bij het onderzoek op salicylzuur behandeld. Het aether-petroleumaethermengsel wordt, nadat het tweemaal met 5 cm^3 water is gewasschen, met 2 cm^3 1/2 normaal loog uitgeschud. De loog wordt in een reageerbuis bij 110° - 115° C. tot droog uitgedampt. Het residu wordt gemengd met 10 druppels sterk zwavelzuur en een druppel rookend salpeterzuur of salpeterzuur van 65 procent daarna boven een kleine vlam onder voortdurend schud-

den verhit. Tijdens deze verwarming wordt de temperatuur gedurende 3-5 minuten op 180° C. gehouden. Na afkoelen wordt de vloeistof met water verdund met ammonia alcalisch gemaakt en gekookt. Aan de geheel afgekoelde vloeistof voegt men een weinig zwavelammonium toe. Een roodbruine kleur wijst op benzoëzuur, mits salicylzuur afwezig is.

d. Fluoor.

6 gram kaas worden zooveel mogelijk opgelost in 24 gram water. Ongeveer 25 cm^3 der oplossing worden na aanzuren met verdund zwavelzuur (4 N.) tweemaal met ongeveer 10 cm^3 aether uitgeschud. De met aether uitgeschudde vloeistof wordt met kalkmelk alcalisch gemaakt en verascht. De asch wordt in een reageerbuis gemengd met zand en sterk zwavelzuur en de dampen opgevangen in een druppel water, die aan een glasstaaf in de buis hangt. Wordt de druppel troebel dan wijst dit op de aanwezigheid van fluoor. De druppel wordt daarna op een voorwerpglas samengebracht met natriumchloride. Bij aanwezigheid van fluoorverbindingen zijn de kenmerkende kristallen van natriumfluoorsilicaat bij microscopisch onderzoek waar te nemen.